HALK BİLGİSİ HABERLERİ

İstanbul Halkevi Dil, Edebiyat ve Tarih şubesi tarafından çıkarılır aylık mecmua

Yıl : 4 15 İkincikânun 1934 Sayı : 44

MUHİDDİN ABDALIN BASILMAMIŞ BİR KAÇ NEFESİ

Muhiddin Abdal, mistik yolda çok kudretli şiirler yazmış olan bir Türk kızılbaş şairidir. Onun eserlerinin, Nesiminin tüyuğları tarzında olduğunu söyliyenler haklıdırlar. Bu şair de, ismi çok nadir anılan, fakat Yunus Emre, Kaygusuz, Hatayî ve Pir Sultan ayarında bulunan bir şairdir. Şair hakkında o zaman elde edebildiği malumatı, 928 senesinde Halk Bilgisi Dernegi tarafından çıkarılan «Halk Bilgisi Mecmuası» nda Bay Sadeddin Nüzhetin «Muhıddin Abdal» başlıklı yazısında gördük.

Muhiddin Abdalın hayatı ve eserleri hakkında tetkiklerime müstenit etraflı bilgileri toplıyan haberleri, hazırlamakta olduğum «Muhıddin Abdal» ismindeki kitabımda yazacağım. Şimdilik şukadar söyliyebiliriz ki, Muhiddin bir kaç aziz arkadaşile beraber Anadoludan Rumeliye geçmiş ve Edirne civarında bulunan (Çöke) mevkiinde yerleşerek orada dünyadan göçmüş ve şimdi orada gömülü bulunmuştur. Aşağıya koyduğumuz bir manzumesinde (Çöke) yi öğmekdedir. Şair hakkında edindiğimiz kanaatlerin en mühim kısmını, evvelce Trakya Alevî kabileleri içinde her sene muayyen bir günde gezdirilmesi mutad olan ve hürmetlerle karşılanıp takdis edilen kendi eserlerini havi ve hayatını anlatan büyük el yazması bir mecmua münderecatından edindik. O kitab, o mecmua, o cönkte bulunan eserler şimdiye kadar şairin olduğunu bilip öğrendigimiz eserleri de ihtiva etmesi sebebile Çökede yatan Muhiddin Abdalın bizim aradığımız Muhiddin Abdal olduğu kuvvetlenmektedir.

Şunu da söyliyelim ki, Muhiddin Abdal hakkındaki bukadarcık anlatışı neşretmek istediğimiz eserlerine bir mukaddeme yapmak ve şahsiyetine dair ufak bir fikir vermek üzere yapdık.

Neşredilmemiş olduğunu sandığımız bir kaç manzumesini aşağıda gösteriyoruz :

Elif Allah ayın Ali
Mim Muhammeddir ey hoca
Bunu böyle bilen veli
Gerçekden erdir ey hoca.

Hocalıkdır sana almak
Benlik yollarında kalmak
Her kesin halini bilmek
Farzla sünnetdir ey hoca.

Bizim yokdan varlığımız
Şekli insane geldiğimiz
Allahı bir bildiğimiz
Bile sünnetdir ey hoca.

Âşık olan yırtar yaka
Sıdkile sığınır hakka
Maşuk didarı âşıka
Hemen cennetdir ey hoca.

Nola biz her kesi sevsek
Kimi doğru kimi aksak
Kimi alçak kimi yüksek
Buna yetendir ey hoca.

Bir şaha bende olmıyan
Ölmeden evvel ölmiyen
Menaref sırrın bilmiyen
Bu yolda mattır ey hoca.

Atar iken küfrün okun
İmanın vurursun sakın
Tevhide gelmezsin yakın
Sözün inatdır ey hoca.

Muhiddin hiç bilmez yalan
Gelsin beri öğüt alan
Gönlünde benliği olan
. . . . . . ey hoca. [1]

* *

Bilirim bilirim dersin
Bilir misin bilir nedir
Sen ki kâmil oldum dersin
Kâmilliğin yolu nedir?

Kimi şakird kimi ustadır
Kimi sağ kimi hastadır
Ulu kişi ne nesnedir
Yol içinde ulu nedir?

Arifler ol kafa yetmiş
. . . .
Altı bin altıyüz altmış
Altı harfin dalı dedir?

Arzu kılan o uçmağa
Kevser şarabın içmeğe
Cennet kapısın açmağa
Kilidinin dili nedir?

Muhiddin hamuş diyen
Varın elden komuş diyen
Ey beni susamış diyen
Bu içdiğim dolu nedir?

* *

Beş vakt namaz borcun oldu
Kılarsan borcun ödersin
Arada ne harcın oldu
Sen eli ne tanedersin?

Her kişi hali halince
Kulluk eder sultanına
Kul anındır kulluk anın
Sen dahiledib de nidersin?

Sofu isen kıl namazın
Derviş isen et niyazın
Hakka doğru ise özün
Cennet yemişi dirersin.

Gel kulak tut bu sohbete
Gönül yıkıb etme hata
Sakın dünyadan ahrete
Şöyle imansız gider sin.

Sofu sen soğan yemezsin
Kabuğunu da komazsın
Hiç helal haram demezsin
Bulduğunu hoş yutarsın.

Kendini âlâ görürsün
Dillere fetva verirsin

[1] Bu mısra okunamamıştır.

Arif katına gelince
Ne aceb bir derbedersin.

Muhiddine ahdü aman
Kani ettiğin ikrar iman
Suret tebdil edib heman
Nefsin kolayna gidersin.

* *

Yazı kışı eksik olmaz
Baranı karı Çökenin
Ne nişandır kimse bilmez
Dumanlı başı Çökenin.

Çevrilib havadan iner
Kulesine şahin konar
Açılır çennete döner
Yazı baharı Çökenin.

Muhammed dedi kul beşer
Kişi nasibine gezer
Durmaz ılgın ılgın eser
Badı seheri Çökenin.

İsmi âleme saçılır
Yolunda serden geçilir
Akı koladan seçilir
Gök turnaları Çökenin.

Gök turnalar katar katar
Ak kuğusu sema tutar
Hu diyene gelir yeter
Gaibden eri Çökenin.

Erenlerden rivayettir
Kelâmullahdan ayettir
Sanasın abıhayattır
Suyu pınarı Çökenin.

Gönlün havadan indirir
Yüzün turaba kondurur
Talib geleni kandırır
Mürşidü rehberi Çökenin.

Mürvet issi ganı söze
Hüda nurun verdi göze
Hakdan hidayetdir bize
Mürşidi piri Çökenin.

Yüz sürene münacatdır
Nuh tufanından necatdır
Âşıka aynı hacatdır
. . . . Çökenin.

Âşıkları divanedir
Sadıkları mestanedir
Muazzam bir Edirnedir
Şehri pazarı Çökenin.

Muhiddin aşk ile çağlar [1]
Gelir sema tutar beyler
Seyrangâhdır gönül eğler
Çevr diyarı Çökenin.

* *

Muhammet Alinin güzel yolları
An bean bozuldu giden kalmadı
Hakikat bağının açılmış gülleri
Ol bahçenin gülün diren kalmadı.

Bu vakitde sözler talibe düşdü
Mürşid ile rehber bildiğin şaşdı
Yavaş yavaş edeb erkân da düşdü
Edeb erkânını bilen kalmadı.

Şimdi insan azdı zaman bozuldu
Hakikat bağının gülü bozuldu
Evliya cemine cahil düzüldü
Kalkdı cemin tadı tuzu kalmadı

Talib sözlerini rehbere satar
Kendi ayıbın görmez diğere bakar
Erenler cemine kılükal katar
Cemde erkânını sezen kalmadı.

Muhiddin derdimend rûzü şeb ağlar
Gazel yaprağını dökdükçe bağlar
Kaldı çürükleri sırroldu sağlar
Can olub da canın veren kalmadı.

* *

Varma gel Tebrize gül olmayınca
Sana bir mürşidi kâmil olmayınca
Senin yolun varub menzile ermez
Gönülden gönüle yol olmayınca.

---

[1] Başka bir mecmuada bu mısra «Muhiddin Abdal aşkın çağlar» tarzındadır.

Kişi alçak kapılardan geçemez
Eğilib hamkadı dal olmayınca
Ol âşıka zehi âşık demezler
Akuben göz yaşı sel olmayınca.

Ben kulum demekle kişi kul olmaz
Özü miskin nefsi kul olmayınca
Özü vahdet cismi sohbet bula mı
Kişinin müşkili hallolmayınca.

Cahilin sohbetinden can bezmez mi
Sohbeti has sözü bal olmayınca
Boyun büküp göz kırpmak kâr eylemez
Dilbere söyleyib dil olmayınca.

Muhiddin demekle ol bulunmadı
Çöp kımıldar mı hiç yel olmayınca.

* *

Ademi yuğurup yapan
Dört mukarrib ferîştedir
Yel, su, toprak hem de ateş
Her birisi bir iştedir.

Yel eser od durmaz yanar
Su akar denize iner
Gök daim durur yer döner
Ay ile gün huruşdadır.

Bakın Allahın işine
Güzüne yaz ve kışına
Cahiller zulmet içinde
Arifler teferrucdedir.

Evvel üçler hem yediler
Meydana yönül dediler
Canı cana dil kodılar
Ol âşıklar yarışdadır.

Er olan ahdına durur
Göz olan bakdığın görür
Erenler atdığın urur
Oku gizli kirişdedir.

İtibar yüze gülene
Aferin doğru gelene
Muhiddin sözün alana
Pir mürşidim . . . .

* *

ÖZLÜ BİR HALK ŞAİRİ: RIZA

Gürünün Kavak köyünden Fettah ağa oğullarından Ali Rıza, muhitimizde eskidenberi tanınmış tok sözlü, dürüst seciyyeli, şahsen sevimli ve neşeli bir halk şairidir. Doğumu 1274 olduğuna göre şimdi 76 yaşlarında bulunuyor demektir.

Halen o zekâlı bakışlarına halel gelmemiştir. Resmî günlerde, bayramlarda, hususî ve resmî toplantılarda Ali Rızanın nükteleri, şiirleri bütün halk tabakaları arasında neşeli bir hava yaratır. Kendisile ilk temasımda ciddî bir tebessümünü gördüm. Fiziyonomi

---

Şimdi bizim aramıza
Yola boyun veren gelsin
Şeriatı tarikati
Hakikatı bilen gelsin.

Kişi halden anlayınca
Hakikatı dinleyince
Üstüne yol uğrayınca
Ayrılmayıb duran gelsin.

Talib olunca bir talib
İşi mevlaya salıb
İzzet ile selam verib
Gönüllere giren gelsin.

Koyub dünya davasını
Hakka verib sevdasını
Doğrulayıb öz nefsini
Şeytanı öldüren gelsin.

Pir Sultanım ol celiye
Eyvallahım var veliye
Muhiddin hal dilile
Yolun sırrın soran gelsin.

Vâhit Lutfî

itibarile de mazbut ve ihatalı bir görüş ifade eden nazarları dürüst bir şahsiyet sahibi olduğu kanaatını vermekte idi. Kısa ve ak tellerle bezenmiş sakalını bazan serbes bırakıyor, bazan da itinalı bir tüvaletten geçiriyordu. Sordum:

— Şairliğiniz var mı, şiirlerinizden istifade edebilir miyiz. Derhal neşeli gözlerini çevirdi:

— Bir iki satır söylerim, dinler misiniz, diye cevap verdi ve (Zaire) şiirini söydi. Fotoğrafınız varsa lutfeder misiniz dedim. Mevcvdu kalmadığını söyledi.

Şiirlerinden ikisini takdim ediyorum, diğer koşma ve şiirlerini birer birer arzedeceğim.

BİR GEZİŞ

Sıvas vilâyeti gayetle dağnık
Sularını içtim suları ılık
Motor [1] hiç bir yerde almadı soluk
Doğruca Sıvasa geldim efendim.

Kahveci de bana yatak vermedi
Benim şair olduğumu bilmedi
Kehve paraların benden almadı
Gayet sahi imiş aman efendim.

Sıvas vilâyeti gayetle büyük
Etrafına dikmişler kavakle söğüt
Sıvas ahalisi gayetle yiğit
Hepsi hanedandır aman efendim.

Sıvası atladım Tokada geçtim
Orada bir kadeh ırakı içtim
Güzelleri gördüm gayetle şaştım
Aklımı başımdan aldı efendim.

Tokadın gülünden ırakı çıkar
Kadehe koyunca gül gibi kokar
Tokat güzelleri seyrana çıkar
Onları da seyreyledim efendim.

Tokadın da vardır sulu sokağı
Gül ile müzeyyen bahçesi bağı
Tokatda gayet çok güzelin ağı
Sevmesi hoş olur aman efendim.

Rıza sen de evvel ırakı içerdin
Ata biner Tunaları geçerdin
Güzellerin pek iyisin seçerdin
Şimdi köşelerde kaldın efendim.

[1] Otomobil

KÖYLÜ

Ahırını kürür dışarı atar
Üstü başı bütün mayısa [1] batar
Akşamlayın çılbanır yatağa yatar
Yatak pis olmasın diye efendim.

Yaz gelince gider biderin[2] eker
Tarlasına gider patates diker
Güz gelince patatesini söker
Çocuklara gıda olur éfendim.

Temmuz aylarında çayırın biçer
Ocağında ayran çorbası pişer
Çorbayı çok yer karnı pek şişer
Ekmeği aramaz aman efendim.

Otunu biçer de dama getirir
Hayma [3] vurur gölgesinde oturur
Kış gelince mallarına yedirir
Onun ile vakit geçer efendim.

Ayağında çarık elinde orak
Oğlu Süleymana atmış bir dayak
Gideceği tarla gayetle yırak
Ekin biçin der oğluna efendim.

Oğlan der ki baba niye döğersin
Anama babama niçin söğersin
Bu gençlikde benim belim eğersin
Sonra belim kanbur olur efendim.

Rifat

[1] Gübre.
[2] Tohum
[3] Ot yığını

ANADOLUDA DERLENMİŞ KELİMELER VE ULAMALAR

A. URFA KELİMELERİ

Kirşen : Pudra
Balak : Pantalon paçası
Cırnak çekişmek : Lades tutuşmak
Sırfa : Safra
Zar : Çarşaf
Bayak : Demin
Çındır : Sinir
Kaime : Hamam ustası
Cürün : Hamam kurnası
Cava : Havan
İskele : Yüklük
Siye : Sana
Biye : Bana
Takrak : Çan
Sivik : Dam saçağı
Geremeç : Eşik
Taka : Pencere
Demircak : Parmaklık
Körsü : Sandalye
Havuç : Avlu (Siverek)
Küçe : Sokak
Neçek : Başörtüsü
Yamşak : Başörtüsü
Azye : İntari
İsut : Büber
Balcan : Patlıcan
Firenk : Domates
Şamik : Domates (Siverek)
Sitil : Kova
Haphap : Nalın
Zıbır : Karpuz
Teşt : Liyen
Çuçe : Kepçe
Melez : Süzgeç
Kilit : Anahtar
Firengi : Kilit
Çayan : Çıyan
Sançmak : Sokmak
Kof : Köpük
Nacar : Dülger
Şur : Tuzlu
Kimik : Hamam takımı (Siverek)
Sığma : Gömlek
Şıllık : Lalanga
Hanta : Yok
Sitra : Tahta perde (Siverek)
Haket : Masal, Hikâye
Urunda : Yerinda
Gır : Türkü
Firfir : Semizotu
Duda : Deve
Sitara : Perde
Pürik : Kâkül

Müşfika Abdülkadir

B. ANDIRIN KELİMELERİ

Malyeri : Hayvan için hazırlanan sulak ve çayırlı yerler
Canyeri : Hayvanlardan uzak havası iyi yerler
Hun : Ottan yapılan kulübe
Çengetir : Tavanı dallardan örülen kulübe
Derim : Çadırın etrafını muhafaza için çuldan siper
Alaçık : Yalnız tavanı olan etrafı açık kulübe
Hayma : Güneşten muhafaza için yapılan gölgelik (çardak ta derler)
Kılıç - Aşıt : Hattı bâlâ
Gez - Geldık : İki tepe arası, boyun

Sövke : Etek
Amak - Gıran : Karşı, yamaç
Belen : İki dağ arasında vadiye benzer düzlükler
Kayak : Münhat arazi, çukurluklar
Kısık : Dar vâdi
Dink - Doruk : Zirve
Çalık : Hafif arızalı arazi
Kesik : Çok arızalı arazi
Yarıntı : Hattı içtimaı miyah
Penk : Uçurumla nihayetlenen düzlük
Kepir : Yumuşak, sürülmesi kolay toprak
Gangaz : Siyah çürük toprak
Yaz : Çıplak ve zerreleri kalın, taşlığa benziyen toprak
Cımil : Sarı killi toprak
Taras : Cömerd toprak
Ferhan : Sürülmüş, hazırlanmış toprak
Kargan : Ekilmiş ve yorulmuş toprak
Acar : Ekilmemiş kuvvetli toprak
Salak : Pirinç ziraati için su altına alınmış toprak
Ehyalık : Gübrelenmiş toprak
Seyip : Dinlenmeğe terk edilen toprak
Hopur : Pirnallık veya ormanlıkdan açılan arazi
Kırık : Ormandan açılan tarla
Ören - Say : Taşlık arazi
Kese yol : Yakın olan arızalı yol
Cılka : Orman ve dağlardan geçen tek iz
Say : Taşlık ve çetin yol
Nallama : Dik yokuşlarda atların kaymamasını temin için 25 - 35 santim aralarla merdiven haline konulan yol
Yörev : Viraj
Av kuru : Varyant
Depik : Kuru yol
Kayak : Çamurlu yol
Kauşut : Yolların telâki noktası
Sapak : Yolların ayrılma noktası
Bağlak : Asıl suya karışan derecikler
Çatak : Ana ile bağlağın kavuşduğu yer, mülteka
Löngöz - Karıngaç : Girdab
Kepez : Suyun aşındırarak mağara haline getirdiği oyuntular
Kaş : Suyun bir tarafı oyarak diğer taraftan yükseltdiği kısım.
Keçek : Atlı veya yayalara yol veren kısım
Çermik : Kaplıca
Kara su : İçmesi ağır olan su
Yenlik su : İçmesi tatlı olan su

Ziya

C. MUHTELİF KELİMELER

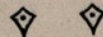
Sangı : Sersem (Maraş)
Eysiren : Ateş küreği (Afyon, Kütahya)
Zımbıra : Çalgı (Kastamonu)
Tat : Dilsiz (Kastamonu)
İneze : Hastalıklı (Kastamonu)
Kada : Dert (Kayseri)
Tüngülemek : Yüksekten atlamak (Afyon)
Küngürlemek : Uyuklamak(Afyon)
Tumayum : Yordam (Kastamonu)
Keleş : Güzel (Maraş - Adana)
Gama : Galiba (Kastamonu)

Carı : Becerikli (Kastamonu)
Sökel : Dermansız (Kastamonu)
Bezek : Leke (Konya ve civarı)
Esene : Budala (Konya)
Kasalmak : Kibirlenmek (Konya)
Yarlağan : Maltız (Konya)
Turfan : Yayık (Konya)
Gümnü : Çömlek (Konya)
Poçu : Toprak ibrik (Konya)
Çörtlen : Dam oluğu (Konya)
Çalık : Yemeni (Konya)
Kuzu dişi : Küçük dolu (Konya)
Sepenek : Hafif yağmur(Kastamonu)
Hırtlak : Kelek kavun (Konya)
Şamama : Küçük kavun (Konya)
Otalamak : Zehirlenmek(Kastamonu)
Zarencir : Ağlamaktan bitap düşen (Kastamonu)

D. KONYAYA AİT YAKIŞDIRMA VE ULAMALAR

Üzüm Sensin iki güzüm
Elma Üftadelerin ahın alma
Şeker Gönlüm seni çeker
Taş Akıttım gözümden yaş,
Pul Kapunda olayım kul
Kalem Çekdirme cevrü elem
Oya Saraydım seni doya doya
Hurma Karşımda boynun eğili durma
Bade Hasretinle ciğerim pare pare
Kemik Gardanın ederim emik emik
Fesleğen Hasretinle kan kustum leğen leğen
Ödagacı Görmiyesin ağrı acı
Fes Bağırmadan kalmadı ses
Kiraz Saraydım seni biraz
Yoğurt Anneni yolda doğurt bir beşik al arkasından seyirt
Gece Efendim suçundan geçe
Yün Seni gördüm dün
İbrişim Ak göbek altında kaldı işim
Tahta Sepet Ne münesebet
Karı Kaşını soksun arı
Yeşilli İş belli
Karabacak Ne alacak ne verecek
Kara koyun Haka boyun
Hasan Tahtaya basan
Hasta Hoşaf koymaz tasta
Pastırma Eve bucağa bastırma
Fasıl Yorganına göre kösül
Ev Dev
Kırmızı meşin Paralar peşin
Aşır Aklını başına devşir
Evceğizim Sen bilirsin halceğizim
Kaşık Sakın koyma bulaşık
Kayısı Annende var koyusu
Nasara yansuru Ölünceye kadar can sürü
Kabak Başka lafa bak
Görümce Görmeyeyim ölüncə
Oğlan Gel boynuma dolan
Mart Karı ile kocanın yüreğine dert
Yumurta Yumruğun gözümü yırta
Şeker Parayı cepten çeker
Minder Yününü bana dönder
Yastık Gece seni bastık
İmam Elden uman
Keçi Ya sallansın kalsın kıçı
Seyasla naren Seslenme yaren
Fergab Eski takkemi sen kap
Cennet Canıma minnet.

M. Zeki





SAFRANBOLUDA VE KÖYLERİNDE AİLE



Bu başlık altındaki yazılarımıza devam ederken Safranbolunun iç ve dış hayatını ve aile kurumlarının geçim duruşlarını tetkik ve tahlil etmek de zaruridir. Kuşku yoktur ki, ailede geçim, aile varlığının ana hattını teşkil eder.

Safranbolu, pek eski ve tarihî bir şehirdir. Bu kendin kuruluşunu tarihten önceki devirlere irca mümkündür. Bu kadim şehir hakkındaki tarihî görgülerimi «Son Posta» da yazdığım müteaddit yazılarla izah etmiştim. Netekim benden önce de buralarda değerli araşdırmalar yaparak «Kastomonu» adlı bir kitap yazan Mehmet Behçet bu hakikati çok güzel görmüş ve kitabında açıkca yazmıştır. Bizim buradaki sözlerimiz, tarihî olmadığı için bu bahsi kısaca geçeceğiz.

Safranbolu önceleri pek kalabalık ve zengin bir şehir olduğu halde Şarkî Roma İmparatorluğunun buralarda hüküm sürdüğü zamanlar ehemmiyetini kaybetmiş ve tenhalaşmıştır. Bu bakımsız vaziyet bir hayli sürmüş, Safranbolu Selçukilerin buralara yayılmasile tekrar canlanmağa ve kalabalıklaşmağa ve ehemmiyet almağa başlamıştır. Asyanın muhtelif yerlerinden ulam ulam göçeden Türkmen kabilelerinin buralarda tavattunu bu hususta büyük bir âmil olmuştur.

Bu göç eden Türkmen kabilelerinin bir kısmı, eski Bizanslıların bir medeniyet merkezi halinde olan ulus civarına, bir kısmı Aktaş nahiyesi ve civarına ve bir kısmı da Eflali ve çevresine yerleşmişlerdir.

Ulus mıntakası ormanları bol ve eski vakte göre varidat temin edici bir vaziyette olduğundan buraya gelip yerleşen Türkmen kabileleri içerde kalmışlar, kereste hazarlarında çalışmak suretile kendilerine iyi bir hayat kurmuşlardır. Bu mıntaka ahalisinin yaşama vaziyeti çok iptidaidir. Halk hâlâ, mısır ve darı ekmeği yer, iptidaî ve basit evlerde oturur, mütevazı bir hayat geçirirler. Eflani ve mıntakası halkının yaşayışı yüksekdir, burada ahali uyanıkdır. Bir defa nahiyenin bulunduğu yerin arazisi verimlidir. Burada bu gün değil, en eski devirlerde bile ahali zenginmiş.

İsfendiyar Oğulları Kastomonudan önce buraya gelip yerleşmişler ve bilâhare Kastomonuya geçmişlerdir. Bu gün köylünün yaşayışında refahına yardım eden yalnız toprağın verimli oluşu değildir. Eflani köylüleri çalışkan insanlardır. Bu gün Istanbulun Sirkeci iskelesinde gördüğümüz salapurya ve kayıkları Eflaniliier idare ederler. Aynı zamanda Eflanide kadınların iç hayatları da çok düzenindedir. Her evde bir bez ve çuha tezgâhı vardır. Eflani kadınları, çoluk çocuklarının hemen bütün giyim ihtiyaçlarını kendi

tezgâhlarında örerler. Eflani yaylaları çok verimlidir. Tabiatın bu zengin yerinde, inek, manda, koyun beslenir. Eflani yağı pek meşhurdur. Eflaninin bulunduğu yer, bir az yüksek olduğu için Eflanide sebze yetişmez. Eflaninin sebze ihtiyacını Safranbolunun merkez köyleri olan Yürük, Konari ve Bostan bükü gibi köylerin bağçeleri temin eder.

İstanbulun, Eminönü ve Galata rıhtımlarında çalışan kayıkcıların Eflanili olduğunu evvelden yazmıştık. İstanbulda kayıkcılık yapan Eflanililerin, buraya nasıl gelip işe başladıklarını hemen bir tarih sırasile tesbit etmek mümkün olamadı. Fakat Eflanililerin bu alanda çalışmaları herhalde pek yeni değildir. Eflanililerin kayıkcılıkda bu günkü çalışmaları, bu işe başladıkları ilk günden hiç farklı değildir. Hâlâ buradaki kayıkcıların Sirkeci cephesini bir kâhya, Galata boyunu da bir kâhya idare eder. Kayıkcılar bir çok hususlarda hep kâhyaya bağlıdırlar. Belediyenin de kabul ettiği kayıkcı esnafının bir türesi vardır. Söz gelimi, yolcu olarak kayığa binip vapura gidenden yirmi beş kuruş, uğurlamağa gelenlerden türe mucibince beş kuruş alınır.

Buradaki kayıkcıların en son geçirdikleri tekâmül bir sandık ve birlik vücüde getirmeleridir. Eskiden ayrı ayrı kayıkda para toplanırken şimdi kayığa binerken yolcuya gidip gelme bir bilet kesilir, vapura bu biletle gidilip gelinir.

Bizim burada daha ziyade araşdıracağımız kayıkcıların buraya nasıl ve ne suretle geldikleridir. Eflaninin bazı köylerinde kayıkcılık yapmak üzere İstanbula gelip gitmek taamül haline gelmiştir. Faraza, bir çocuk çocukluk çağını bitirip on beş, on altı yaşına geldi mi, babası sağsa babasile, yok sağ değilse dayısı, amcası, kardeşi ve yahut köylü hemşerilerinden birinin yardımile İstanbula gönderilip bir kağyıa yamak olarak yerleştirilir. Bu genç burada bir kaç sene yamaklık çağını bitirdikten sonra köyüne döner. Çalışıp beş on kuruşla köyüne dönen bu delikanlıya anası ve akrabaları tarafından mutlaka bir kız hazırlanmıştır. Esasen burada çocuk kayıkçı yamaklığı yaparken bütün düşüncelerini evlenmek saadeti, ilk pınar başı söyleşmeleri teşkil ettiği için o da bilir ki köye vardığının ayına varmaz mutlaka baş göz edilir. Bu vaziyette köye giden delikanlıya umumî toplanmalarda maniler, türküler söylenerek onun bir an önce bir düğün yapması istenir. Meselâ köye dönüşler ekseriyetle kışa ve kış âlemlerinin başladığı devreye tesadüf eder. Bu âlemlerde evlenecek oğlan işaret edilerek evli delikanlılar tarafından :

Ey oğlan arsız oğlan
Ayvasız narsız oğlan
Kalaysız kaba benzer
Dünyada yârsız oğlan.

Diye karşılıklı maniler alınıp verilir.

Delikanlı evlenmeği müteakıp artık adam sırasına girmiştir, kahveye gider, lafa karışır, büyüklerin haiz oldğu bütün hakları kullanır.

Bir kimse Eflanide evlenmeksizin kırk yaşına da girse uşak, yani çocuk sayılır, o, budun türesine göre bir çok haklardan mahrumdur. Onun yanında her şey konuşulmaz, söylediklerine kulak asılmaz, köy türesine göre bir adamın hukuku medeniyesini iktisap edebilmesi içinsinni rüşde vusulü değil, evlenmesi lâzımdır.

İşte evlenip bal ayını kırda, bayırda, yaylada, dağda, zengin tabiat dekorunun içinde neşeyle geçirdikten sonra tekrar İstanbula döner. Bu sefer usta olarak kayıklara girer, yahud bir kayık alır. Askerliği gelinciye kadar çalışır. Evlenip Istanbula dönen delikanlının artık bütün düşünceleri köyü ve karısıdır. Kazandığı para ile köyüne, altın alır gönderir, basma alır gönderir, tefe başı [1] yapar gönderir. Hulâsa bütün hayalini, varlığını ve kazancını evine, karısına bağlar. Mektuplar yazar, mektup alır. Bu yazılan mektuplar pek acıklı türkülerle doludur. Eflani delikanlılarının mektuplarını dolduran türkluerden bir kaç parçasını aşağıya aldım:

[1] Kadifeden üzeri sırma işlemeli entariye tefebaşı denir. Bu köylülerin gelinlik entarisidir, gelin onu bir hatıra olarak ihtiyarlayıncaya kadar saklar, sonra oğlunun düğününde tefebaşını bozar, yorgan yüzü yaparak gelinine hediye eder.

Elmayı atan bilir
Meyvayı satan bilir
Yârinin kıymetini
Koynunda yatan bilir.

Evleri görünüyor
Gönüldür yeriniyor
Dayanacak dert değil
Tanrım sabur veriyor.

Gidene bak kidene
Boyu benzer fidana
Fidanda üç gül bitmiş
Kokutmayor adama.

Oğlanın mektubunu dolduran bu türkülere kız şu cevaplarla mukabele eder :

Evleri hane hane
Benleri tane tane
Oğlan seni seveli
Oldum deli divane.

Karşıda herk otlanır
Bu derde kim katlanır
İkimizin ahından
Havalar bulutlanır.

Karşıda durma oğlan
Bıyığın burma oğlan
Beni sana verdiler
Of çekip durma oğlan.

İşte Türk köylüsünün öz duygusundan doğan türküler mektuplarda da sürer gider. Bu türküler köylüler arasında tarlada iş görürken de söylenir. Söz gelimi:

Karşıki bağ bizim olsa
Yaprağı üzüm olsa
O kız yatmış uyumuş
Yasdığı dizim olsa.

Acı elma aşlanır mı
Dibi gümüşlenir mi
Pek küçükken yâr sevdim
Ele bağışlanır mı?

Karşıdadır evleri
Topladı perdeleri
Eğninde ince gömlek
Tirildir memeleri.

Elmaya bak elmaya
Param da yok almaya
Buna can mı dayanır
Gece gündüz sarmaya.

Öyle diyebilirim ki, bir köydelikanlısının öz benliğinden doğan bu gibi türkülerden yüzlercesi hafızasında saklıdır. Köylülerin mektupları bu türkülerle yazılır, âlemleri bu türkülerle neşelenir, tarlada iş bu türkülerin söylenmesi ile hafifler.

Eskiden İstanbulda yalnız kayıkcılık ile vakit geçiren köylüler, son zamanlarda yavaş yavaş ekmekçilik ve simitçilik işlerine de girmeğe başlamışlardır.

Aktaş nahiyesi, kaza merkezine en yakın ve aşağı yukarı dört saat bir mesafede ve kazanın garbi cenubi eteklerindedir. Bu nahiye ahalisinin en büyük kısmını yürükler teşkil eder. Aktaş köylerindeki yürükler, eski ananelerinin bir çoğunu terketmişlerdir. Aktaş nahiyesi halkı ziraatle meşguldür. Aktaş ve köylerinin arazisi verimli ve aynı zamanda bağcılık yapmağa da çok elverişlidir. Ahalinin geçim vaziyeti mutedildir.

Aktaş nahiyesinden ayrılmış, kazanın elli kadar köyü vardır. İşte Safranbolunun en belli başlı tetkike değer noktası da bu köylerdir. Bu köylerden bilhassa Bulak, Yürük, Konari, Yazıköy, Kuzyaka, Akviran, İlbarit, Çercen, Kadıbükü, Sırçalı, Değirmencik, Oğulviran, Polutoyran, Bacı, Köprücük, Karacatepe köyleridir.

Önce de yazdığımız gibi milâdî 1205 yılından sonra buralara yavaş yavaş türkmen kabileleri gelip obalar kurmağa başlamışlar, vaktile tenha bir vaziyette olan bugünkü Safranbolu ovası gün gün göç eden türkmenlerin gelişinden kalabalıklaşmağa başlamış, bir gün öyle bir vaziyet hadis olmuş ki, artık bu dar ve verimsiz topraklar, üzerinde dolaşan halkın yükünü çekemez, karnını doyuramaz olmuş. Bu dar vaziyetin tahaddüs ettiği tarihin göç tarihinden 250 - 300 yıl kadar sonra olduğu tesbit olunmaktadır. İşte milâdı 1445 - 1500 yıllarına doğru Safranboludan tek tük ticaret maksadile İstanbula gelenler oluyor. Bunlar devrin icabına göre çörekçi fırınlarına yerleşiyorlar. Safranboludan İstanbula ilk kez ticaret için gelen Çeyrek oğullarıdır. Bu aile halen İstanbulda kök salmış olup Safranbolunun Yürük köyünde de bu ailenin büyük bir şubesi vardır. Yürük köylülerin nesebleri araştırıldığı vakit hemen bütün kökler Çeyrek oğlu ailesine dayanmaktadır. Bu aileden Mehmed efendi, Hacı Hafız, Hacı İbrahim ve Hacı Kapdan sayılabilmektedir.

Bu meşhur ve pek köklü aile, Safranbolulular ticaret maksadile İstanbula gelmelerinde, çörekçilik,

börekçilik ve ekmekçilikde bütün köylülere ön ayak oldukları muhakkak gibidir. Beni bu yoldaki araştırmalarımda işkillendiren tarihî bir kayda tesadüf edişimdir. Bu, tarihte yer alan Mustafa adlı bir börekçidir ki Çeyrek oğullarından Mustafa adlı bir kimseye rastgelmedim. Tarihte rastgeldiğim kayıt şudur:

«Hacı Mustafa ağa, Kastamonuludur, börekçi esnafından olup bir hayli nüfuz peyda eylemiş ve cevami ve mekâtib ve medarisden nicelerini ihya ve tamir ve bir çok fakirleri iane ile sevindirmiş ve maişeti muhtasarane ederek nefi âma hadim olmuştur. Sinni yüz onu geçerek bu piri fanii muhterem vefat eyledi. [Sicilli Osmanî, cild 4, sahife 489]

Sicilli Osmaninin Kastamonulu olarak gösterdiği Mustafa ağanın Safranbolunun bu köylerinden olduğu şüphesizdir. Fakat mahallî tetkiklerimle bu zatın mensup olduğu aile hakkında bir neticeye varamadım.

Yalnız Safranbolu köylülerinden bugün İstanbula gidip gelen ve burda memleketin umumî servetile mukayese edildiği takdirde büyük bir varlık sayılabilecek olan ailelerin başlıcaları şunlardır: Yürük köyünden Sekban ogulları, Akça oğulları, Çeyrek oğulları, Sipahi oğulları, Rençber oğulları, Kaymakçı oğulları, Murad oğulları. Akviran köyünden Eczacı oğullarından Şakir usta, Oğulvirandan Akçabal oğlu Ali Fuat.

Gerçi küçüklü büyüklü bugün sabahdan akşama kadar Âbit hanında un piyasasını dolaşan İstanbul ekmekçi esnafının başlıcalarını teşkil edenler Safranbolunun Yürük, Akviran, Kadıbükü, Oğulviranlı fırıncılarıdır. Fakat yukarıda saydığım kimseler, yalnız birer fırın patronu değil, aynı zamanda kendilerine göre mühim servet yapmış ailelerdir.

Bunların başında Yürükden Çeyrek oğulları gelir. Bu ailenin yüzlerce yıldanberi İstanbul börekçilik ve simitçiliğinde aldıkları rolün en şayanı dikkat kısmı Hacı Hafızla başlar. Bu müteşebbis ve zeki adam cidden iyi ve nesillere örnek olacak bir faaliyet göstermiş, fakat İkinci Abdülhamidin kahrına uğrıyarak elli yaşından sonra istiskaya düçar olarak ölmüştür. Hacı Hafız Karaköy börekçi fırını ile birlikte Beşiktaş, TekkeÖnü, İstanbul Balıkpazarı, Kasımpaşa ve İstanbulun daha bir çok yerlerinde ondan fazla börekçi ve simitci fırınının sahibidir. Bu adam yaşadığı devre göre pek ehemmiyetli bir servet sayılması lâzımgelen bütün varlığına rağmen köyünü de hiç bırakmamış, oranın da bayındırlığına çalışmıştır. Hacı Hafız memlekette makineli ilk un fabrikasını kurmağa çalışan bir adamdır.

Fabrikasının bütün neva kısını ikmal edip işleteceği bir sırada

fabrıkanın işletilmesi İkinci Hamidin bir iradesile durdurulmuştur. Bu hadiseye sebep de, araştırmalarıma göre şudur :

Fabrika Çeşmemeydanında Arab camii civarında kuruluyor. O tarihte bu havali âdeta kendi başına bir derebeylik havasına sahne olurmuş . Birgün tulumbacı reislerinden biri gelip Hacı Hafıza :

— Beş yüz lira verırsen değirmeni işletirsin diyor.

Bu tehdide mert seciyyeli bir adam olan Hacı Hafız menfi cevap veriyor, tulumbacı reisi çıkıp gidiyor, fakat durmuyor, Çeşmemeydanının eli bayraklı kabilinden kadınlarını toplıyor ve onları ikna ederek bir cuma selamlığı günü Abdülhamidin arabasını durdurmalarını ve :

— Bir adam bizim mahallemize bir un fabrkası yapdırdı, bu fabrikanın bacasından çıkacak dumanlar balkonlarımıza asacağımız çamaşırları harab edecek, havamızı bozacak, bir kimsenin kesesi için bu kadar kulunuzun rahatsız olması reva mıdır?

Diye şikâyette bulunursunuz, der.

Kadınlar aldıkları bu vazifeyi aynen yerine getirirler. Esasen memleketin tarakkisinden ödü kopan Abdülhamid :

— Değirmen işletilmesin, diye irade eder. Hacı Hafız da teessüründen istiska olarak ölür. [1]

[1] Halen Karaköy börekçi fırınını işletenler Hacı Hafızın küçük oğlu Ali ile kardeşi Deli Mustafanın oğlu Hüseyindir. Bu fırında bütün Çeyrek oğulları ailesinin birer ikişer hissesi varken Hüseyin zamanın krizinden istifade edib izalei şuyu yaparak fırının tamamını Ali ile müştereken almıştır.

Safranbolulular arasında Hacı Hafızdan sonra en büyük şöhret ve mevki kazanmış olan Yürük köylü Sipahi oğlu Hacı Mehmeddir.

Hacı Mehmed Türklerde ilk ekmekcidir. Asırlarca börekcilik ve simitcilik yapan Safranboluluları ekmekciliğe ilk sokan Hacı Mehmeddir. Hacı Mehmed aynı zaman da bugünkü Kozmadi gibi büyük bir un tüccarı idi. Fakat bu adambütün servetini bir anda kaybetmiş, vaktile parayı kilo ile tartarken sonra derin bir yoksuzluğa düşmüşdür. Lakin yine meyus olmamış, köyüne çekilmiş, ölünciye kadar derin bir tevekkül içinde yaşamışdır. Hacı Mehmedin torunu Kasım bugün Balatda fırıncıdır, birader oğulları Ali de Tophanede fırıncılık yaparlar. Bu fırınlar bugün de gene İstanbulun en iyi ekmeğini çıkaran müesseselerdir.

Hacı Hafız ve Hacı Mehmedden sonra, şaşaalı devrini yaşamış, mütevazi bir şekilde bugün Beşiktaşda Doğruyolda börekcilik eden Ali, ılk hatıra gelen bir şahsiyetdir. Nuranî çehresi ve mütevazi bakışlarile bugün hiç birşey gibi görünen bu adam Safranbolu için olduğu kadar bütün Türklük için de cidden takdire değer başlı başına bir kıymettir.

Safranbollu İstanbul fırıncılarının hangi birisi vardır ki, bu adamın tezgâhı altından çıkmamış, bunun açdığı yolda kalkınmamış bulunsun. Büyük bir un tüccarı ve hatta harbi umumide un kıralı unvanını alan Sekban oğlu Ali, Kumkapılı Şakir usta ve babaları hep bu adamın yanında çalışarak ve onun açdığı yoldan giderek bugünkü mevkilerine ulaşmışlardır. Kurd oğlu Ali, Abdülhamidin ekmekci başısı olmuşdur. Kendisi o devirde on iki fırın kullanırmış ve Türklerde ilk ekmekcilik yapan ve ekmekciliği Sakızlı rumlardan ilk alan Hacı Mehmedse Türklerde ekmekciliğe hız veren ve inkişaf gösteren de Kurd oğlu Alidir.

Bu yolda hemşerilerine en büyük hizmeti gören de un kralı unvanını alan Sekban oğlu Ali merhumdur. Bu adam cidden derin bir samimiyetle hizmet etmiş, hem kendi kazanmış ve hem de müşterisi olan hemşerilerine kazandırmışdır. Bugün Türkiyenin büyük zenginlerinden sayılan oğlu Ahmedle İsmaile daima nasihat ederken:

— Oğlum müşterilerinizi kollayınız, şayed onlara bakarsanız onlar da size bakar, tavuktan yumurta yem atıldığı zaman alınır, diyerek irşada çalışırmış.

Sekban oğlu Ali efendi ticarete başında tabla ile başlamışdır. Fakat ifrat derecedeki zekâsı, çalışması çok varmadan büyük bir servet yapmasında âmil olmuş, Ali, Âbid Hanında bir un yazıhanesi açarak unculuğa başlamışdır. Alinin yapdığı unculuk basit ve her tüccarın yapdığı gibi bir unculuk değildir. Ali, yoksulların babası, işsiz kalan hemşerilerinin iş varlığıdır.

Hangi hemşerisi gidib:

— Efendi, işim yok, bana bir iş versene, derse, Ali:

— Hadi git filan yerde bir fırın var, orayı işlet, ununu ben gönderirim der ve o hemşerisini iş güç sahibi edermiş.

Merhumun son zamanlarına yetişdim, kazanmasını bildiği gibi sarf etmesini de bilen bu zat ötedenberi pazar ve cuma günleri mesireleri gezer ve mesirelerde yemeğini kendi tabına göre bizzat kendisi hazırlarmış. Bir gün Sarıyer Hünkâr suyunda ben Alinin bu türlü çalışışını bizzat gördüm.

Sekban oğlu Ali hakkında bu gün Türk piyasasının mühim bir rüknü olan müteahhid Akif bir münasebetle bana dedi ki :

— Sekban oğlu Ali başlı başına bir varlıkdı. Ali hemşerilerimiz içinde servet yapan ne Karaköylü Hüseyinle, ne de sairelerile hiç kabili kıyas değildir. Diğerleri babadan birer servete tevarüs etmişler ve kendileri de bu temel üzerinde yükselmişlerdir. Ali ise servetini bizzat yapmış ve yalnız şahsî servet yapmakla da kalmamış, birçok Safranbollunun ikbaline vesile olmuşdur. Ben bunlara bir misalim.

Dedi ve ilâve etdi :

Bir zamanlar, ben el fırınlarında

çalışırken babamın işi bozulmuş ve perişan bir hale gelmiş, hemşerilik gayreti, arkadaşlık duyğusile Sekban oğlu Ali babamın elinden tutarak işini düzeltmesine maddeten ve manen yardım etmişdir. Eğer Ali ogün babama yardım etmese idi belki bugün ben de bu mevkie sahib olmak değil, yapılan iyiliği iyi kullanmıyarak sırtı küfe taşımaktan kurtulmıyan birçok hemşerilerimiz gibi el fırınında bir işci kalacakdım. Ben bütün varlığımı Ali efendiye medyunum.

Receb ve Kaymakçı oğulları da Yürük köyünden eski bir aile mensubudurlar. Bu ailenin de İstanbul börekcilik ve ekmekciliğinde mühim bir ehemmiyetleri vardır. Receb oğullarından Halil usta Perşembe pazarında fırıncıdır. Ali Kadıköyünde fırıncıdur. Bilhassa dört yıl önce vefat eden Hasan çok şayanı dikkat bir zekâye malikdi, müteaddit fırınlara ve İstanbulun en parlak yerlerinde pek çok gayri menkul emlâke sahibdi. Aynı zamanda Sekban Alinin de ilk ticaret arkadaşıdır. Hasan efendinin kardeş çocukları Halil ve Abdullah kardeşler de yürüklerin mesleği olan fırın işlerinden ayrılmışlar, şaz olarak Yemişde yumurta komisyonculuğu yapmağa başlamışlardır. Bu çocukların da girdikleri iş sahasında büyük bir genişlik umulur. Kaymakcı oğulları da pek eski bir aile olmasına rağmen bu gün bu ailenin Istanbuldaki ticaret vaziyetleri eskisine nazaran bir haylı daralmıştır. Bunlardan burada fırıncılık yapan Şahzede başında Hafız İbrahim oğlu İsmail, Tahtakalede Mustafa vardır.

Bu gün fırıncılık yapanların hepsini ayrı ayrı alamayacağımız için Yürüklü fırıncıların belli başlılarını saymakla iktifa ediyoruz. Bundan sonra Yürük civarında yetişen İstanbul fırıncılarından bahsedeceğiz. Yalnız Yürüklü ailelerin esaslılarından bahsederken Murad oğullarına temas etmişdik. Murad oğulları Yürüklüler arasında ayrıca bir tetkik mevzuudur. Bu ailenin İstanbulda tutdukları iş ötedenberi bir istisna teşkil eder.

Murad oğulları şekercidir. Bu aile efradı ötedenberı bu işle meşgul olur. Bu ailenin nasıl olub da diğer hemşerilerinden ayrılabildikleri, araşdırmağa değer bir hadisedir.

Benim tetkiklerime göre bu ailenin Yürük köyüne dört saat mesafede Ağçakes deni[illegible] ailevî bağları onlarda meslek değiştirmeğe sebeb olmuştur. Bugün Murad oğullarından şekercilik yapan yalnız Kasımpaşa da Hasan vardır.

Karaköyde şekerci Osman ve kardeşi Mehmed şekerciliği bırakmışlardır.

Osman yaşı itibarile işden çekilmişdır.

Mehmed ise Rusya ile yapdığı ticaret muamelâtında vücude getirdiği milyonlar değerindeki azemetli servetini bu gün şekercilik gibi

ne de olsa basit ve ibtidaî bir işde kullanmıyor, büyük bir yapı şirketinin müdürüdür ve aynı zamanda (Sivas - Erzurum) demiryolunun müteahhidleri arasındadır. Murad oğullarından Taksimde ve Tophanede helvacılık yapan Mehmed Ali ve Mustafa vardır.

Bu yazının sonuna teşekkürlerle sıkışdırmak mecburiyetinde olduğum bir husus varsa, o da şudur ki, Safranbolulu Yürüklüler, buradaki servetleri milyonlara vardığı halde köylerini unutmamışlardır. Onlar köyünün her noksanını ikmale çalışırlar, su getirirler, mekteb yapdırır, pansiyon kurarlar, her işde köylü hemşerilerine yardımcı olurlar.

İstanbul ekmekcileri ve börekcileri arasında Yürük köylülerden başka ikinci derecede ehemmiyeti haiz olan ve bugün İstanbul fırıncıları arasında birinci derecede gelenler Akviran köylülerdir. Bu köyden eski Darbhane nâzırı Akviranlı Ebubekir efendinin ahfadından Osman çavuşun oğlu Şakir usta ve Şakir ustanın amcası Ali nin oglu Salim usta, Parmakkapılı Şevki ve Mehmed Emin ustalar İstanbulun meşhur fırıncılarındandır.

Son yıllarda ehemmiyetli iş yapan bir tüccar, aynızamanda fırıncı da Ali Fuad Akcabaldır. Bu adam bir çok fırınların sahibi olduğu gibi Havyar hanında bir de satış mağazası açmış, burada kırmacılık yapmakda ve büyük değirmenlerde kırdırdığı unu merhum Sekban oğlu Alinin prensibini takib ederek hemşerilerine satmaktadır. Akcabal Safranbolunun Oğulviran köyü ahalisindendir.

Oğulviran köyü başlı başına tetkike değer bir köydür. Bu köy bir çok fikır adamlarının doğum yeri olmuştur. O meyanda İstanbul Müftüsü Hasan Fehmi ve babası bu köyden oldukları gibi, eski maarif erkânından Şeyh Vasfi de bu köylüdür. Bu köyden daha bir çok muallim ve hoca yetişmişdir. Bunları bilâhare ayrı ayrı tetkik edeceğiz.

İstanbul fırıncıları içinde Eflanili Ahmed Rıza, İlbarıtli Mustafa Remzi de anılmağa değer kısımdandır. Mustafa Remzi Çenberlitaşda, Ahmed Rıza Şehremininde fırıncıdır.

Bugün İstanbulda ekmekcilik ve börekcilik yapan yüz elli fırından hemen doksanı Safranbollu, altmışı Arnavud, Laz, Rum ve sairedir.

Safranbolulıların ekmekci ve börekci olarak anılmağa değenlerinin başlıcaları şunlardır:

Sarıyerde börekci Gazeli oğlu Mehmed Alı, keza Sarıyerde Nuri, Beykozda Akçe Osman ve börekci İsmail, Paşabahçede Konari köylü İsmail, Emirgândan Hasan Akça oğlu, Bebekde börekci Hamdi Halil oğlu, Çengelköyünden Konari köylü Mustafa, Kuzguncukda Hasan Receb oğlu, Beşiktaşda Ahmed Hoşkara. Üsküdarda Mehmed Zeki Akçe, Hasan Remzi

Yamak oğlu, Çeşmemeydanında Mehmed Receb oğlu, Bakırköyünde Ali, Kocamustafapaşada Ali Eczacı oğlu, Eyübde Tahir, Şehzadebaşında Ahmed, Banka caddesinde Ahmed Sekban oğlu, Kasımpaşada İsmail Barba, Nişantaşında Nuri Sekban oğlu. Bu sayı doksana dolmaktadır, fakat hepsinin ayrı ayrı ismini yazmak yer dolduramakdan başka bir işe yaramıyacağından bu kadarını yazmakla iktifa ediyorum.

Bugün İstanbulun muhtelif semtlerinde fırıncılık yapanların köylerile ve doğum yerlerile olan alâkaları eskisine bakarsak çok azalmışdır. Eskiden bu fırıncıların ekmekci olsun, börekci olsun çalışma ve yaşama şekilleri bu günkünden pek çok farklı idi. Şimdi bu farkı bulabilmek için eski hayata dönelim. Safranbolulularin, eski hayatını canlandırabilmek için ticaret maksadile ilk İstanbula geldikleri bundan (250 - 300) yıl evveline dönmek lâzımdır.

Safranbolunun dar ve verimsiz yayla ve ovalarına gelip yerleşen Türkmen kabileleri yaşadıkları muhitin dar ve verimsizliği yüzünden memleket haricinde iş bulmağa çıkmışlardı. Bunlar İstanbula gelip börekcilik işlerine yerleşmişler ve birer birer birbirlerine yardım ederek iş bulmuşlar, yavaş yavaş iş sahibi olmuşlardı. Fakat bu iş sahibi oluş pek kolay olmamış, ilk devrelerde dört ailenin bir fırını olduğu zamanlar olmuş, bu dört ailenin erkânı münavebe ile birer yıl İstanbula gelip çalışmışlar ve bir yıl çalışan üç yıl köyüne dönüp çifti, çubuğile meşgul olarak nöbetini beklemişdir. Bu sayede Safranbolulu fırıncılar İstanbulda işleri yürürken köylerindeki tarlaları, bahçeleri de bir yandan işlemiş, bu sayede köylü iki yüzlü bir saadet ve varlık kazanmışdır. Bu hal bundan seksen yıl evveline gelinciye kadar bilâinkıta devam etmiş, hiç bir fırıncının zengin de olsa ailesini İstanbula getirmek hatırına gelmemişdir. Bu âdeti ilk bozan Hacı Hafız olmuşdur. Zamanına göre büyük bir servet birikdiren bu adam ilk olarak ailesini İstanbula getirmiş, Çeşmemeydanında bir ev ve küçük Çamlıcada da bir köşk satın alarak köylü - şehirli iki yüzlü bir hayat yaşamağa başlamışdır. Hacı Hafızın bu hareketi ailelerini İstanbula getirmek için Safranbolululara bir örnek olmuşdur. Hacı Hafızı takiben Receb oğulları, Sekban oğulları ve Çeyrek oğulları birer birer ailelerini İstanbula getirmişler, bilhassa Çyerek oğulları ile Sekban oğulları tamamile köylerini bırakıb İstanbulda dal budak salmışlar, Çeyrek oğullarından gazozcu Hasan bey Çubukluda, babası deli Mustafa, kardeşi Hüseyin Kanlıcada yerleşmişler, Sekban oğulları Fatih taraflarında oturmuşlardır.

Bu İstanbula ailesile geliş ilk önce bir kaç aileye munhasır kalırken Harbi umumide fırıncıların hesabsız kazançları köyden şehre akın etmelerine vesile olmuş, büyüklü, küçüklü aileler ulam ulam İstanbula gelib semt semt yerleşmişlerdir. Bu köyü bırakıb İstanbulun tenbel ve verimsiz hayatına katılmak, Safranbolulu fırıncı karıları için ilk önce pek tatlı olmuş, fakat yavaş yavaş Harbi umuminin gayrı tabiî kazançları tabiiliğe doğru dönerken fırıncılığın mahdud kârı bir çok aileleri geçindirmez bir hale sokmuş ve bu aile yükünden dolayı birçok Yürüklü ve sair fırıncılar iflas etmişlerdir.

Gerçi, iflaslarda âmil olan yalnız masraflar değildir. Fırıncılık patronun daima iş başında bulunmasını icab ettiren bir işdir. Ailelerini buraya getiren fırıncılar çoluk çocukları arasında zevke dalarak işlerinin istediği ihtimamı gösteremez olmuşlar, bu da zarar ve iflaslarda âmil olmakdan geri kalmamışdır. Sonra bu köyden şehre akın, şehrin zevki, köylülere eski doğum yerlerinin sevgisini unutdurmuş ve maalesef köyler harbi umumiden sonra bayındırlığını tedricî bir şekilde kaybederek eski şaşaa ve ehemmiyetini kaybetmişdir.

Harbi umumî vesilesile şehre gelenler, İstanbulun maişet darlığına rağmen köye dönmekden hâlâ korkuyorlar, bütün darlıklara rağmen İstanbulda oturmağı tercih ediyorlar. Daha kötüsü şu ki, bu hal önceleri Yürük, Akviran, Kadıbükü gibi bir kaç köye mahsus bir hal iken son zamanlarda müsteveli bir ruh hastalığı haline gelmiş, fırınlarda haftalıkla çalışan bazı pişirici, hamurkâr ve tezgâhdarlar bile ailelerini İstanbula getirmeğe yeltenmişlerdir. Bu cereyan çok acı ve zararlıdır. Çünkü işden çıkış veyahud bir hafta hastalık bir ailenin tamamen perişanlığa dökülmesinde âmil olmakdadır. Oysa ki, köy terk olunmadan hiç vaziyet böyle değildi. Burada hasta olan veyahud işden çıkan bir amele köyüne gider, orada bir kaç ay istirahat ederek zinde bir vücudla tekrar İstanbula, işe dönerdi.

Hem hiç düşünülmiyor ki, ekmekciliğin, tezgâhdarlığı, pişiriciliği ve hamurkârlığı beş altı ay çalışdıkdan sonra mutlak istirahata ihtiyaç gösteren bir işdir. Amelenin moda sevdasına düşerek ailelerini buraya getirmeleri ve bütün anerji ve hızlarını bir iki yıl içinde harcıyarak kötürüm olmaları çok acıdır.

Ekmekcilik, altı ay çalışmadan sonra mutlak istirahate ihtiyaç gösteren bir işdir, demişdik. Yazımızın bundan sonraki kısmını İstanbul fırınlarındaki çalışma tarzlarına hasredeceyiz. Fakat daha önce Anadoludan gelib Tahtkale kahvelerinde küme küme dolub boşalan fırın amelelerinin köyden geliş ve fırınlara yerleşiş şekillerini anlatalım.

Bugün, İstanbul fırınlarında çalışarak çoluk çocuklarını geçindirmeğe çalışan altmış köy vardır. Bu köylerin on beş kadarı Eflanide, diğer kırk beşi de Safranbolunun merkez köyleri ahalisidir. Bu köylerin başlıcaları: Yürük, Yazıköy, Tabaklar, Saidler, Konari, Yağlıce, Çerçiler, Kapullu, Karid, Kadıbükü, Satköy, İlbarit, Hacılarobası, Karacapınar, Karacatepe, Köprücük, Davudlar, Danaköy, Sırçalı, Değirmencik, Ağçaköy, Derecik, Akviran, Kumluca, Meldim, Toprakcuma, Afşar, Güller, Yalacık, Ovacuma, Kuzyaka, Çırcin, Börnik, Dirahne, Kirpe, Aktaş, Giresinler, Helkme, Kizadp, Kalecik, Krahasan, Mehterler, köyleridir.

Bu köylerin ahalisi temamile İstanbul fırınlarına müftekirdirler. Son yıllarda fırınların makineleşmesi ve simitçilik ve börekcilik gibi işlerin de gün begün ehemmiyetini kaybetmesi, buralarda çalışan işçinin vaziyetini biraz daraltmışdır. Bu yüzden iş bulmak için İstanbula gelen ve aylarca boş, sefil, köhne Tahtakale kahvelerinde dolaşdık. dan sonra beş parasız köylerine dönenlere de pek çok tesadüf edilmekdedir. Bu gün İstanbul fırınlarında iş bulanlar dayısı, amcası, uzak ve yakından akrabaları patron olanlardır.

Ötedenberi yukarıda kısmen adlarını yazdığım köylerde bir genç on dört, on beş yaşına girdi mi, anası, babası, kardeşi, bunlardan birisi voksa hemşerilerinin yardımile İstanbula gelir. Bu ilk geliş pek acıdır. Köyün saf ve temiz muhitinden ayrılıb üç dört gün yolculukdan sonra vapur onları İstanbul rıhtımına boşaltır ve çocuk ilk önce doğru Tahtakale kahvesine götürülüb ondan önce gelen iş bekliyen kalabalığın içine atılır. Artık baht işidir. Bir gün, iki gün, bir hafta, beş hafta bir iş çıkıncıya kadar köyünden, anasından, davarlarından ayrılan çocuk bu kalabalığın içinde bunala bunala bekler. Burada kısmeti sabahları beş kuruş verib içeceği bir çay ve köyünden, anasının altınını bozarak koynuna koyduğu beş on kuruşla alıb yiyeceği peynir ekmekden ibaret olub akşamları yatacağı dasabahdan akşama kadar dolub boşalan ve geceleri bir az tenhalaşan kahvenin peykesidir.

Yol yorgunluğu, Tahtakale kahvesinin peykesinde beklemenin verdiği ezadan sonra bir iş çıkarsa, sırtına bir iki kat çamaşırını muhtevi çuvalını yüklenir, iş çıkan fırına gider. Bu çocuğun fırında ilk göreceği iş çıraklıkdır. Fırınlarda çırakların vazifesi, fırın yakmak, küfe taşımak, ekmek dizmek, pasa çekmekden ibarettir. Bu işler yazıldığı gibi kolay değil, pek güçtür. Bir fırında bir çırak asgarî günde hiç durmadan on sekiz saat çalışır. Çırak yavaş yavaş, kapakçı olur. Kapakçıların vazifesi hamurkâr yardımcılığına yamaklık yapmaktır. Bunlar hamur odasından pa-

sa verirler. Hamur odasında yardımcıya ve hamurkâra yardım eder ve ufak tefek işler görürler. Bir genç köyden gelince çıraklık ve kapakçılıkda en aşağı dört yıl çalışdıkdan sonra, hamurkâr yardımcısı olur ve ekseriyetle yardımcılığa terfi eder etmez doğru köye gider, evlenir ve o günden sonra tekrar İstanbula dönerek bir fırına yardımcılığa girer. Yardımcı hamurkârın yapacağı başlıca işleri yapar. Fakat kolay kolay hamurkâr olamaz. Bir yardımcının hamurkâr olması en aşağı, yardımcılıkda beş yıl çalışmasına vabestedir. Fırınlarda hamurkârlık, hamur mütehassıslığı demektir. Hamurkâr ekmeği eline aldığı zaman neden bozuk olduğunu ve noksanlarını derhal teşhis eder. Hamur bozulursa derhal tedbirler ittihaz ederek hamuru islâh eder. Hamurkâr amelî bir kimyakerdir. Hamurkâr hamurda Bilkimya husule gelen bütün tebeddülâtı anlar. Şunu da hemen yazalım ki, bu gün İstanbul fırınlarında iyi ekmek çıkmamasının sebeblerinden birisi ve hatta birincisi fırın patronlarının ucuz amele kullanarak yukarıda yazdığımız vaziyetler dahilinde yetişmiş hakikî mütehassıs hamurkâr kullanmamalarından ileri gelmekdedir.

Ne kadar garibdir ki, Istanbulun semt semt fırınlarında halen on beş lira haftalıkla çalışan hamurkârlar olduğu gibi, beş lira haftalıkla çalışan hamurkârlar da vardır.

Fırınlarda, çıraklık devresini bitirdikden sonra, tezgâhdarlık ve pişiriliciliğe ayrılanlar da vardır. Pişiricilik ve tezgâhdarlık, tezgâhdar yamaklığile başlar. Fırınlarda bu kısma ayrılabilmek için okuyub yazmak bilmek, hesabdan anlamak zaruridir. Okuyub yazmak bilmiyen ve hesabdan anlamıyan bu kısma ayrılamaz.

Tezgâhdarlığa ayrılanların, tezgâhdar yamaklığı en aşağı altı yedi yıl sürer. Bu müddet zarfında yamak insaflı bir pişiriciye tesadüf ederse pişiriciliği de bir ücret vermek mukabilinde öğrenir. Tezgâhdarın pişiricilik bilmesi ve hatta kısmen hamurkârlıkdan anlaması zarurî gibidir. Çünkü tezgâhdar usta yamağıdır ve ustalık namzedidir.

Tezgâhdarlıkda beş on yıl çalışıb bin, bin beşyüz lira biriktirebilen tezgâhdar mütehassıs bir fırıncı olarak işe girer ve fırıncılıkta en çok muvaffak olanlar bu kabil fırıncılardır. Tezgâhdarlık devresini bitirib usta olan fırıncıya yabancı bir iş kalır: piyasa. Fırıncılıkda un almak, çuval satmak, fırıncılığın haricî işlerini çekib çevirmek de bir haylı güçdür. İlk devrelerde bu işler yakın akraba ve iyi kalbli eski ustaların yardımile öğrenilir. Bir fırıncı piyasa vaziyetini adam akıllı kavrayabilmek asgarî Havyar ve Âbid hanlarında dört, beş yıl dolaşmağa menutdur. Gerçi; dört, beş yıl çalışmadan un alan, fırıncılık ya-

panlar vardır. Fakat bu şekilde işe başlıyanlar hemen umumiyetle muvaffak olamamışlardır.

Bence, fırıncılık da kendine göre bir ihtisas ve teknik işidir.

Şimdi, ekmek yapılış şeklini anlatacağım :

Fırına giren un, ilk önce fırında depo ittihaz olunan yere istif olunur. Her akşam usta bu depoya gelir, harmana atılacak unları elindeki boya kalemile çizer. Ekmek bir çeşit undan çıkmaz, ekmek unu mütenevvidir. Usta, nevilerini tayin ederek un çuvallarının üzerini çizer. Fırında harmanı ustadan başka kimse veremiz. Şayet usta bulunmaz, harman vermek zamanı da gelirse, usta telefon veyahut herhangi bir vasıta ile:

— Şu şu şu çuvallardan harman ver.

Diye tezgâhdara emir verir. Tezgâhdar da ustanın verdiği direktif dahilinde harmanı verir.

Fırınlarda harman yeri eskiden pek basit ve tahta döşenmiş mikroplu yerlerdi. Bilahare bu tahta harman yerlerinin üzerine çinko döşendi ve bu suretle de fare hücumunun önüne geçildi. Fakat bunlarda eskisinden pek farklı değildi. Yeni yapılan ve kapalı olup da yeniden açılacak olan fırınlarda şimdi harman yerleri betondan yapılıyor.

Harman yeri, aşağı yukarı en çok 40-80 çuval arasında un alan ve etrafında gezilebilecek kadar yol ve yer bırakılan büyücek bir havuzu andırır. Un bu havuza boşaltılıb hamurkâr yardımcıları, un küreklerile unu karışdırmağa başlarlar. Unlar birbirine tamamile karışdıkdan sonra, harman yerinden hamur odasına açılan delikden un hamur odasına bırakılır. Unu harman odasından hamur odasına nakl için ya amerikan bir huni veyahud çinko huni kullanılır. Bu huni vasıtasile un hamur yerinden hamur teknesine dökülür.

Bilahare un hamur teknesinden makine ile dönen motör teknesine tenekelerle naklolunur. Tekneye kâfi mıkdarda da su boşaltılır, motör koyuverilir, dönmeğe başlar. Bu ameliye yapılmazdan önce ıslanga denilen maya kutusundan maya motör teknesine dökülerek ezilir, bilahara ilave olunan un da bu ezilen mayaye karışır. Maya ile un tamamen imtizac edib özlenmeğe başlayınca motör teknesinden alınır, karşıda boş duran tekneye naklolunur ve üzeri kapatılarak bir müddet kaldıkdan sonra, hamurkâr ve yardımcıları tekne başına dizilenirler, bir kısmı ellerindeki keski ile hamuru kesib kesib terazide tartarlar, diğer bir kısmı tartılıb tezgâha atılan hamuru elleyib yuvarladıkdan sonra dokuzar dokuzar pasalara dizerler. (200-300) hamur bu şekilde tartılıb yuvarlanarak pasalara kondunkdan sonra bir müddet de pasada birakılıb büyür. Daah sonrada fırına verilir. Fırının sıcaklık vaziyetine göre ekmek

yirmi ile otuz dakika arasında pişer. İşte bu şekilde imal edilib pişdikden sonra tezgâha dizilerek ekmek bu sefer birer birer satılır.

Her gün fırın tezgâhlarında birer birer satılan binlerce ekmek fırınlarda boğazı tokluğuna denecek bir ücretle alın teri dökerek çalışan amelenin elinden belki on defa birer birer geçer ve o şekilde meydana gelir.

Safranbolulularıın geçim vasıtaları arasında ekmekcilikden başka simitcilik ve börekcilik te bulunduğunu yazmışdık, hatta Safranbolulularıın İstanbulda ilk işe başlayışları ve asırlarca geçim vasıtaları börekcilik, simitcilikdir. Safranbolululara ekmekciliğin geçişi veyahut Safranbolulularıın ekmekciliğe başlayışı şurada elli yıllık bir işdir. Safranbollıların ekmekcilik sahasındaki inkişaflarına harbi umumi çok yardım etmişdir.

Simitcilik ve börekcilikdeki çalışma şartları ağırlığı itibarile ekmekcilikden hiç hafif değildir; hatta, börekcilik yağlı ve susamlı bir iş olduğu için daha külfetlidir. Bir simitci dükkânında hergün mümkün olsada banyo yapılsa gine matlup temizliğe erişilemez.

Börekci dükkânları hali hazırda çok mütenevvi mal çıkarırlar. Bunlar arasında, kurupoğca, şekerli, yağlı börek, lokma, açma, halma, simit, kandil simitleri, paskalya çörekleri. v. s. vardır.

Fırınlarda bu çeşit mallar hep geceden hazırlanır ve sabahleyin tezgâha satışa çıkar.

Fırınlarda simidin yapılışı pek gücdür. Önce teknede sert bir vaziyette yuğrulan simit hamuru bilahare fitiller yapılarak çekilir ve tamamen özleninciye kadar elle dövülür ve bilahara simit kalınlığında fitiller haline getirilerek muayyen ölçü dahilinde kesilip iki ucu birleşdirilip bağlanır ve iş yerinde kaynayan kazana atılır. Bu kazanda bir müddet pişdikden sonra kepçe ile çıkarılıp tepsiye konarak fırın ağzına atılır. Fırının ağzında susamlanıp küreğe beş on tanesi dizilerek hep birden fırına salınır, kızardıkdan sonra çıkarılır. Simidin önce pişdiği iş yerindeki kaynayan kazana bir mıkdar pekmez atılır, bu pekmez simidin kırmızı olmasını temin eder.

Fırınlarda lokmanın yapılış şekli de şudur :

Önce lâzım olacak kadar un su ile yuğrulup içine çiçek mayası denilen paket mayalarından bir mıkdar ilave olunur, yumuşak bir halde adam akıllı dövülüp, bırakılır. Bu dövülmeden sonra ocakda zeytin yağı kızartılıp hazırlanır. İçindeki mayanın tesirile hamur kabarmağa başlar ve belli vakti gelince hamur ocak başına getirilip küçük küçük kesilerek kaynıyan zeytin yağının içine bırakılır. Hamur zeytin yağının içinde bildiğimiz yuvarlak yuvarlak olur ve kızarır, kızarınca da zeytin yağdan çıkarılıp önceden hazırlanan şeker kabına atılır.

Börekcilerin sair yapdıkları işler hemen aynen evlerde yapıldığı şekilde olduğundan ayrı ayrı onların burada izahını fazla buluyorum. Yalnız burada yaşpoğça denilen maruf böreğin nasıl açıldığını anlatmak faydasız olmaz sanırım :

Börekci fırınlarının iş yerlerinde börek açmağa mahsus büyük mermer tezgâhlar vardır. Bu büyük memer tezgâh bilardo masasına benzer. Börekci bu tezgâhın başına gider, önce sert bir halde manitova nevinden özlü bir undan yuğurduğu hamuru fitil yapıb, ikiyüz ellişer gramlık parçalara ayırır. Her ayırdığı parçayı pazı yapıb dizerler ve bu ameliye bitdikden sonra her pazıyı elinin altında münasip bir şekilde tazyik ederek müdevver bir şekilde büyütür ve birer parça yağ sürerek her pazıyı aynı hacımde açıp bir bez üzerine yığar. Bu vaziyetde hamur yarım saat kadar bekletilib kendine geldikden sonra birer birer alınıb ilk önce elde yavaş yavaş büyüdülüb bilahare hızlı hızlı başdan geçirmek suretile çarşaf gibi incecik incecik açılır ve her açılan parça münasib bir şekilde üstüvani olarak toplanıb burma burma kıvrılarak iki üçü birleşdirilir ve tepsilere dizilir.

Yalnız üstüvani şekilde yufkalar toplanırken arasına sade ise yalnız yağ, yok kıymalı veya peynirli ise yağla birlikte içine kıyma, peynir dökülür. Sonra börekci ustası sureti mahsusada tepsilere hazırladığı börekleri dizerken kıymalı, sade ve peynirli nevine göre şekiller verir ki satarken birbirine karışmasın.

İşte, Safranbolu köylerinin aile varlıklarını tamamlıyan İstanbulun. ekmekcilik, börekcilik ve simitcilik işleridir.

Gerçi, Safranbolluların, içinde, hariçde münevver geçinenler ve aynı zamanda hariç memlekette marangozluk, dülgerlik, ve duvarcılık gibi yapı ve şekercilik, helvacılık gibi işler yapanlar da vardır. Bunlar bir azlık teşkil eder, mamafi yazımızın bundan sonraki bölümlerinde bunlardanda bahsedeceğiz.

Mehmet Enver Bey

